

# La Carte



## LES ENTRÉES

Cappuccino de Saint-Jacques et gambas,  
petits légumes et sauce aux crustacés **15.90€**

Velouté de butternut, œuf parfait et éclats de châtaignes **13.90€**

Escargots, petites girolles et sauce crémeuse aux fines herbes **14.90€**

Cassolette de boudin blanc truffé et sa sauce à la truffe noire **14.90€**

## LES PLATS

Dos de cabillaud rôti au beurre, chapelure au citron confit et herbes **24.50€**

Filet de bœuf sauce Périgueux aux truffes noires **26.50€**

Escalope de foie gras poêlée façon Rossini **Supplément 7.50€**

Ris de veau poêlés et aiguillettes de canard flambées au Cognac **26.50€**

Suprême de poulet jaune rôti au beurre et sa sauce aux pointes de morilles  
**23.50€**

## LES PLANCHES

### LA MONT D'OR 24.90€

Mont d'Or dans sa boîte, assortiment de charcuteries,  
pommes de terre grenailles, salade verte

### LE JAMBONNEAU 22.90€

Jambonneaux et sa sauce au munster géromé,  
frites maison et salade verte

### LA CAMPAGNARDE 17.90€

Munster chaud, beignets de pommes de terre,  
jambon de pays et salade verte

NOUS VOUS INFORMONS QUE LE TEMPS DE PRÉPARATION DES PLANCHES EST UN PEU PLUS LONG.  
CARTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE

# Menu Du Marché

37€



## ENTRÉES

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, ŒUF PARFAIT  
ET ÉCLATS DE CHÂTAIGNES

OU

CROUSTILLANT DE GÉSIERS DE VOLAILLE CONFITS AU  
MUNSTER GÉROMÉ, MESCLUN DE JEUNES POUSSES

## PLATS

FILETS DE ROUGETS, SAUCE CRÉMEUSE AUX CRUSTACÉS

OU

SUPRÊME DE POULET JAUNE FLAMBÉ, SAUCE AU COGNAC

## DESSERT

### DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

(Assiette gourmande et coupes glacées  
alcoolisées supplément 2.50€)

(Supplément assiette dégustation de  
fromages 3.50€)

## Le Menu Enfant 12.90€

Petit cocktail **OU** Sirop à l'eau

Filet de colin pané **OU** Émincé de dinde

Crêpe sucre ou Nutella **OU** Coupe de glace

# LES DESSERTS



## NOS CRÉATIONS SAISONNIÈRES 8.50€

La tarte au citron meringuée revisitée

OU

Brownie au noix de pécan, glace noisette, caramel au beurre salé  
et crème montée à la fève de tonka



## LES CLASSIQUES

Crème brûlée à la bergamote de Nancy	7€
Nougat glacé artisanal et son coulis de fruits rouges	7€
Moelleux au chocolat	6€
Assiette gourmande	8€
Assiette de fromages	7€

## LES COUPES GLACÉES

Chocolat ou café liégeois	7.50€
Dame blanche (3 boules de glace vanille, meringue, chocolat chaud, chantilly)	7.50€
Glaces	2€ la boule

## LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES 8.50€

### Colonel

(3 boules de sorbet citron, vodka)

### William's

(3 boules de sorbet poire, eau de vie de poire)

### Délice framboise

(3 boules de sorbet framboise, eau de vie de framboise)

### Coupe mirabelle

(3 boules de glace mirabelle, eau de vie de mirabelle)

